C/2023/798

9.11.2023

Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2023/798)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Saumur»

PDO-FR-A0260-AM02

Data da comunicação: 5.9.2023

DESCRIÇÃO E JUSTIFICAÇÃO DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Área geográfica**

Os municípios da área geográfica são atualizados de acordo com o *Code officiel géographique*.

O perímetro da área geográfica delimitada não é alterado.

O ponto 6 do documento único é alterado em conformidade.

2. **Superfície parcelar delimitada**

Completam-se as datas da aprovação, pela autoridade nacional competente, de uma alteração da superfície parcelar delimitada da área geográfica de produção. A delimitação parcelar consiste na identificação das parcelas da área geográfica aptas à produção da denominação de origem protegida em apreço.

O documento único não é afetado por esta alteração.

3. **Área de proximidade imediata**

Completam-se as datas da aprovação, pela autoridade nacional competente, de uma alteração da superfície parcelar delimitada da área geográfica de produção. A delimitação parcelar consiste na identificação das parcelas da área geográfica aptas à produção da denominação de origem protegida em apreço.

O documento único não é afetado por esta alteração.

4. **Compasso**

O espaçamento mínimo entre pés passa de 1 m para 0,90 m.

A alteração tem por objetivo aumentar a densidade de plantação das vinhas sem alterar o compasso entre linhas.

Acrescenta-se igualmente uma disposição especial para as vinhas situadas em encostas superiores a 10 %, que podem ter uma distância mínima entre pés de 0,80 m. O objetivo é ter em conta o caso específico das vinhas plantadas em encostas marcadas, o que conduz a desenvolvimentos especiais durante a plantação (plantação paralela ao declive e não perpendicular a esta).

O ponto 5 do documento único é alterado em conformidade.

5. **Poda**

As regras de poda são harmonizadas para todas as denominações da zona de Anjou Saumur, no Val de Loire.

([1]) JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

O objetivo desta harmonização é melhorar o conhecimento dos operadores, melhorar os controlos e dar aos viticultores maior capacidade de adaptação em caso de geadas, cada vez mais tardias.

O ponto 5 do documento único é alterado em conformidade.

6. **Práticas enológicas e tratamentos físicos**

No caso dos vinhos espumantes rosados, suprime-se a proibição de utilização de carvões enológicos.

Suprime-se a proibição de utilização de aparas de madeira durante a vinificação dos vinhos brancos e dos espumantes rosados.

Esta alteração permitirá, se necessário, tratar determinadas contaminações e melhorar a estrutura dos vinhos de base destinados a segunda fermentação em garrafa.

É alterado o ponto 5 do documento único.

7. **Medidas transitórias**

São suprimidas as medidas transitórias que caducaram.

Aditou-se uma medida transitória na sequência da nova delimitação parcelar realizada em determinados municípios.

Estas modificações não afetam o documento único.

8. **Rotulagem**

As regras de rotulagem são precisadas e harmonizadas para todas as denominações da zona de Anjou Saumur, no Val de Loire. Trata-se de uma alteração meramente textual,

O ponto 9 do documento único é alterado em conformidade.

9. **Referência à entidade de controlo**

A referência à entidade de controlo é revista para uniformizar a redação deste com os restantes cadernos de especificações. Trata-se de uma alteração meramente textual,

que não afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Saumur

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP - Denominação de origem protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

5. Vinho espumante de qualidade

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. *Vinhos brancos tranquilos*

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos brancos tranquilos são secos, geralmente de cor amarela-clara, com reflexos verdes. Têm um caráter delicado. Apresentam frequentemente um delicioso perfume de frutos e de flores brancas. No palato, produzem uma sensação agradável de frescura, graças a uma certa acidez, reveladora de vivacidade, que lhes confere volume. Oferecem uma variedade de aromas frutados. Apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 10,5 %. O teor de açúcares fermentescíveis (glucose + frutose) dos vinhos após fermentação é - inferior ou igual a 3 gramas por litro - inferior ou igual a 6 g/l se a acidez total, expressa em gramas de ácido tartárico por litro, não for inferior em mais de 2 gramas por litro ao teor de açúcares fermentescíveis. Após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total dos vinhos não pode exceder 12,5 %. Os teores de acidez volátil, acidez total e dióxido de enxofre total correspondem aos valores fixados pela regulamentação europeia.

Os vinhos brancos são envelhecidos, pelo menos, até 15 de janeiro do ano seguinte ao da vindima. Os outros critérios analíticos respeitam a regulamentação em vigor.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	12,5
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

2. *Vinhos rosados tranquilos*

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos rosados tranquilos são cor-de-rosa-claro. Os aromas, delicados, apresentam frequentemente notas de frutos vermelhos. No palato, são frescos e apresentam um aroma frutado persistente. São vinhos leves e harmoniosos. Apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 10 %. O teor de açúcares fermentescíveis (glucose + frutose) dos vinhos após a fermentação é: - inferior ou igual a 3 g/l - inferior ou igual a 6 quando o teor de acidez total, expresso em gramas de ácido tartárico por litro, não for inferior em mais de 2 gramas por litro ao teor de açúcares fermentescíveis. Após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total dos vinhos não pode exceder 12,5 %. Os teores de acidez volátil, acidez total e dióxido de enxofre são os fixados pela regulamentação europeia, mas qualquer lote de vinho não acondicionado passível de beneficiar da menção «primeur» ou «nouveau» apresenta uma acidez volátil inferior ou igual a 10,2 miliequivalentes por litro. Os outros critérios respeitam a regulamentação em vigor.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	10
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

3. *Vinhos tintos tranquilos*

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos tintos apresentam frequentemente uma cor rubi, por vezes com reflexos grená. No nariz, são frescos e intensos, podendo apresentar aromas frutados (morango, framboesa, cereja, etc.) com notas de especiarias, animais ou ligeiramente fumadas. No palato, oferecem muitas vezes notas marcadamente frutadas e taninos geralmente sedosos e suaves. Agradáveis se bebidos jovens, podem envelhecer durante alguns anos para ganharem complexidade. Apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 10,5 %. Nos vinhos tintos, a fermentação malolática está concluída. Os vinhos prontos para serem introduzidos no mercado a granel ou na fase de acondicionamento têm um teor de ácido málico igual ou inferior a 0,4 gramas por litro. O teor de açúcares fermentescíveis (glucose + frutose) após a fermentação é inferior ou igual a 3 gramas por litro. Após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total dos vinhos não pode exceder 12,5 %. Os teores de acidez volátil, acidez total e dióxido de enxofre total correspondem aos valores fixados pela regulamentação europeia. Os vinhos tintos são envelhecidos, pelo menos, até 15 de janeiro do ano seguinte ao da vindima. Os outros critérios respeitam a regulamentação em vigor.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

4. *Denominação geográfica complementar «Puy-Notre-Dame»*

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos que beneficiam da denominação geográfica complementar «Puy-Notre-Dame» são vinhos tintos, maioritariamente produzidos a partir da casta *cabernet-franc* N, de cor geralmente intensa e maior complexidade aromática. As notas frutadas evocam frutos vermelhos muito maduros, ou mesmo frutos negros. No palato, estes vinhos de guarda são muito estruturados. Apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 12 %. Nos vinhos tintos, a fermentação malolática está concluída. Os vinhos prontos para serem introduzidos no mercado a granel ou na fase de acondicionamento têm um teor de ácido málico igual ou inferior a 0,4 gramas por litro. O teor de açúcares fermentescíveis (glucose + frutose) após a fermentação é inferior ou igual a 3 gramas por litro. Os teores de acidez volátil, acidez total e dióxido de enxofre total correspondem aos valores fixados pela regulamentação europeia. Os vinhos passíveis de beneficiarem da denominação geográfica complementar «Puy-Notre-Dame» são envelhecidos, pelo menos, até 1 de junho do ano seguinte ao da vindima. Os outros critérios respeitam a regulamentação em vigor.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

5. *Vinho espumante de qualidade*

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos espumantes de qualidade são brancos ou rosados. A bolha fina, abundante, forma um cordão longo. Os aromas evocam, com frequência e de forma subtil, frutos, flores brancas e confeitaria. No palato, prevalece a mesma elegância e uma sensação de frescura muito agradável. A caracterização da cor dos vinhos espumantes de qualidade não é relevante para esta denominação. As regras de produção são idênticas para os vinhos espumantes de qualidade brancos ou rosados e dão origem a expressões muito semelhantes. Os vinhos de base destinados à elaboração de vinhos espumantes de qualidade apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 9,5 %. Os vinhos de base sem enriquecimento destinados à elaboração de vinhos espumantes de qualidade apresentam um título alcoométrico volúmico adquirido máximo de 12 % e um teor de açúcares fermentescíveis após fermentação inferior ou igual a 24 g/l. Os vinhos de base com enriquecimento destinados à elaboração de vinhos espumantes de qualidade apresentam um teor de açúcares fermentescíveis após fermentação inferior ou igual a 5 g/l. Após enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total dos vinhos de base destinados à elaboração de vinhos espumantes de qualidade não excede 11,6 %. Após o enriquecimento do mosto e a segunda fermentação e antes da adição do licor de expedição, o título alcoométrico volúmico total dos vinhos espumantes de qualidade não excede 13 %. Os outros critérios respeitam a regulamentação em vigor.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. ***Práticas enológicas específicas***

1. *Densidade de plantação – Espaçamento*

Prática de cultivo

As vinhas apresentam uma densidade mínima de plantação de 4 000 pés por hectare. A distância entre as linhas não pode ser superior a 2,50 metros e a distância entre pés numa mesma linha não pode ser inferior a 0,90 metro.

As parcelas de vinha cuja distância entre pés da mesma linha é inferior a 0,90 metros, mas superior ou igual a 0,80 metros, com um declive superior a 10 %, têm direito à denominação de origem controlada para a vindima.

As vinhas com uma densidade de plantação inferior a 4 000 pés por hectare, mas igual ou superior a 3 300 pés por hectare, beneficiam do direito à denominação de origem controlada, relativamente à sua colheita, desde que cumpram as disposições relativas às regras de formação de espaldeiras e à altura da folhagem previstas no caderno de especificações. A distância entre linhas não pode ser superior a 3 metros e a distância entre pés numa mesma linha não pode ser inferior a 1 metro.

Prática de cultivo

Para beneficiar da denominação geográfica complementar «Puy-Notre-Dame», as vinhas devem apresentar uma densidade mínima de plantação de 4 500 pés por hectare. A distância entre as linhas não pode ser superior a 2,20 metros e a distância entre pés numa mesma linha não pode ser inferior a 0,90 metro. As parcelas de vinha cuja distância entre pés da mesma linha é inferior a 0,90 metros, mas superior ou igual a 0,80 metros, com um declive superior a 10 %, têm direito à denominação de origem controlada para a vindima.

2. *Regras de poda e de formação de espaldeiras*

Prática de cultivo

As vinhas são podadas - poda longa, curta ou mista - de acordo com as regras definidas no caderno de especificações, que estabelecem, para cada casta e para cada tipo de vinho, o número máximo de olhos francos por pé.

A altura da folhagem da vinha em espaldeira deve ser, no mínimo, igual a 0,6 vezes a distância entre linhas, sendo medida desde o seu limite inferior, fixado em, pelo menos, 0,40 metros acima do solo, e o limite superior de desponta, fixado em, pelo menos, 0,20 metros acima do fio superior da armação.

As parcelas de vinha com uma densidade de plantação inferior a 4 000 pés por hectare, mas igual ou superior a 3 300 pés por hectare, estão ainda sujeitas às seguintes regras de formação de espaldeiras: a altura mínima das estacas acima do solo deve ser de 1,90 metros; a formação das espaldeiras inclui 4 níveis de fios; o fio superior situa-se, no mínimo, a 1,85 metros do solo.

3. *Irrigação*

Prática de cultivo

É proibida a irrigação.

4. *Práticas enológicas*

Prática enológica específica

Na elaboração de vinhos rosados tranquilos, é proibida a utilização de carvões de uso enológico, estremes ou em preparações.

No caso dos vinhos tintos, são autorizadas as técnicas subtrativas de enriquecimento e a percentagem máxima de concentração parcial em relação aos volumes utilizados é fixada em 10 %.

No caso dos vinhos passíveis de beneficiarem da denominação geográfica complementar «Puy-Notre-Dame», é proibido o enriquecimento.

É proibida a utilização de aparas de madeira para:

— vinhos tranquilos brancos e rosados;

— vinhos passíveis de beneficiarem da denominação geográfica complementar «Puy-Notre-Dame»;

— vinhos tranquilos tintos e vinhos espumantes brancos e rosados, exceto durante a vinificação.

Os vinhos de base destinados à produção de vinhos espumantes de qualidade rosados podem ser feitos por maceração ou sangria.

Além das disposições acima descritas, as práticas enológicas devem respeitar todos os requisitos previstos na legislação da União Europeia e no *Code rural et de la pêche maritime* (Código Rural e da Pesca Marítima).

5.2. ***Rendimentos máximos***

1. *Vinhos brancos tranquilos*

65 hectolitros por hectare

2. *Vinhos rosados tranquilos*

69 hectolitros por hectare

3. *Vinhos tintos tranquilos*

69 hectolitros por hectare

4. *Vinhos espumantes de qualidade*

76 hectolitros por hectare

5. *Denominação geográfica complementar «Puy-Notre-Dame»*

56 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

O perímetro da área geográfica em que têm lugar todas as fases de produção abrange o território dos seguintes municípios, com base no *Code officiel géographique* (Código geográfico oficial) de 2021:

Vinhos tranquilos brancos e rosados

Departamento de Deux-Sèvres: Saint-Martin-de-Mâcon e Tourtenay

Departamento de Maine-et-Loire: Artannes-sur-Thouet, Bellevigne-les-Châteaux, Brossay, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Distré, Doué-en-Anjou (pour le seul territoire des communes déléguées de Doué-la-Fontaine, Forges, Meigné et Les Verchers-sur-Layon), Épieds, Fontevraud-l'Abbaye, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Parnay, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Just-sur-Dive, Saumur, Souzay-Champigny, Turquant, Les Ulmes, Varrains, Vaudelnay

Departamento de Vienne: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers

Vinhos tintos tranquilos

Departamento de Deux-Sèvres: Saint-Martin-de-Mâcon e Tourtenay

Departamento de Maine-et-Loire: Artannes-sur-Thouet, Bellevigne-les-Châteaux (território do município delegado de Brézé), Brossay, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Distré, Doué-en-Anjou (território dos municípios delegados de Doué-la-Fontaine, Forges, Meigné et Les Verchers-sur-Layon), Épieds, Fontevraud-l'Abbaye, Montreuil-Bellay, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Just-sur-Dive, Saumur, Les Ulmes, Vaudelnay

Departamento de Vienne: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers

Vinhos passíveis de beneficiarem da denominação geográfica complementar «Puy-Notre-Dame»

Departamento de Maine-et-Loire: Brossay, Doué-en-Anjou (território dos municípios delegados de Meigné e Les Verchers-sur-Layon), Épieds, Le Puy-Notre-Dame, Les Ulmes, Vaudelnay

Departamento de Vienne: Berrie, Pouançay, Saint Léger-de-Montbrillais, Saix

Vinhos espumantes brancos e rosados

Departamento de Deux-Sèvres: Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint--Martin-de-Sanzay, Thouars (território dos municípios delegados de Mauzé-Thouarsais), Tourtenay, Val en Vignes (território dos municípios delegados de Bouillé-Saint-Paul, Cersay et Saint-Pierre-à-Champ)

Departamento de Maine-et-Loire: Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Bellevigne-les-Châteaux, Brissac Loire Aubance (território dos municípios delegados de Chemellier), Brossay, Cernusson, Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Dénezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou, Épieds, Fontevraud-l'Abbaye, Gennes-Val-de-Loire (território dos municípios delegados de Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies et Le Thoureil), Lys-Haut-Layon, Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Parnay, Passavant-sur-Layon, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du--Bois, Saumur, Souzay-Champigny, Terranjou (território dos municípios delegados de Martigné-Briand), Tuffalun (território dos municípios delegados de Ambillou-Château), Turquant, Les Ulmes, Varrains, Vaudelnay

Departamento de Vienne: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers

7. **Castas de uva de vinho**

*Cabernet franc*T

Cabernet-sauvignon N

Chardonnay B

Chenin B

Gamay N

Grolleau N

Grolleau gris G

Pineau d'Aunis N

Pinot-noir N

Sauvignon B - *Sauvignon blanc*

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

A área geográfica situa-se no extremo sudoeste da bacia de Paris, onde o substrato mesozoico e cenozoico cobre a base pré-câmbrica e paleozoica ligada ao maciço armoricano. Esta particularidade geológica diferencia a área geográfica, marcada pela presença de grés micáceo (Saumur), localmente designada «Anjou blanc», da região situada a ocidente (Angers), marcada pela presença de xistos, nomeadamente jazidas de ardósia, localmente designada «Anjou noir».

A área geográfica é delimitada a norte pelo rio Loire e atravessada, de sul a norte, pelo vale do Thouet e do seu afluente, o Dive. Esta rede hidrográfica moldou a paisagem, criando uma sucessão de encostas com diversas exposições e altitudes (variando entre os 40 e os 110 metros).

A paisagem é marcada pela cultura da vinha, que ocupou as encostas de melhor exposição, preservando-se, embora, nos planaltos, formações florestais, onde predominam o carvalho e o castanheiro. No centro das parcelas de vinha existe um poço de ventilação das enormes galerias que serviram para extrair a pedra utilizada na construção das habitações, mais tarde exploradas para o cultivo de cogumelos e atualmente utilizadas como adegas de envelhecimento e conservação dos vinhos.

O clima da região de Saumur é oceânico. Os maciços de Mauges, localizados a oeste da área geográfica, contrariam esta característica oceânica através de um efeito de «fœhn». Na zona abrigada de ventos húmidos, a precipitação anual oscila entre 550 mm e 600 mm; nas colinas da região de Mauges ultrapassa os 800 mm. Esta diferença de precipitação é ainda mais acentuada durante o período vegetativo da vinha, sobretudo do mês de junho até ao período da vindima. As temperaturas médias anuais são relativamente elevadas (cerca de 12 °C). O rio Loire e os seus afluentes desempenham igualmente um papel de regulação térmica primordial.

Sob o clima da região de Saumur, as formações geo-pedológicas do Turoniano médio e superior, do Jurássico, do Senoniano e do Eoceno possibilitaram a implantação das castas chenin B e cabernet-franc N, essenciais nos vinhos brancos, rosados e tintos da zona. Situadas a uma altitude superior a 40 metros, estas formações possibilitam um abastecimento de água e um vigor moderados das vinhas, garantindo a plena maturação das uvas e permitindo obter vinhos tintos e brancos com aromas frutados variados.

As castas, predominantemente *chenin* B e *cabernet-franc* N, conjugadas com estas condições favoráveis no ambiente físico, favoreceram o desenvolvimento de práticas de produção específicas. A produção destes vinhos privilegia solos superficiais, que aquecem mais rapidamente, garantindo assim uma excelente maturação fenólica das uvas para obter vinhos aromáticos. Ao longo de gerações, os produtores desenvolveram saberes específicos, nomeadamente o controlo dos rendimentos, uma poda adequada e a vindima das uvas em perfeito estado de maturação.

É dada especial atenção à vinificação e ao envelhecimento dos vinhos, realizadas lentamente, nas condições constantes de luz, humidade do ar e temperatura observáveis nas caves subterrâneas escavadas no grés micáceo, que permitem revelar todas as qualidades organoléticas dos vinhos brancos e tintos, nomeadamente preservando a sua complexidade aromática e favorecendo, no caso dos vinhos tintos, a expressão de taninos suaves e sedosos.

A denominação geográfica complementar «Puy-Notre-Dame» foi reconhecida em 2007, com uma delimitação parcelar específica e regras de produção rigorosas (poda mais curta e desbaste obrigatório). As parcelas situam-se, na totalidade, em encostas e apresentam solos argilo-calcários, garantindo assim a concentração ideal de antocianinas e de precursores de aromas nas uvas, conferindo aos vinhos uma cor intensa e permitindo o desenvolvimento de aromas de frutos maduros ou, mesmo, de frutos negros.

O teor natural de açúcares das uvas destinadas ao fabrico da denominação geográfica complementar torna desnecessário o enriquecimento. No entanto, é necessário um período de estágio até, pelo menos, 1 de junho do ano seguinte ao da vindima, tal como declarado no caderno de especificações, para arredondar os taninos destes vinhos, designados «vins de tuffe».

As parcelas destinadas à produção de vinhos rosados situam-se em solos argilo-calcários, ou de argila saibrosa, que aquecem lentamente, uma vez que são mais profundos do que os destinados à produção de vinhos tintos tranquilos, conduzindo assim a uma menor acumulação de açúcares nas uvas, o que contribui para a frescura e leveza do vinho.

8.1. ***Vinho espumante de qualidade***

A produção de vinhos espumantes de qualidade ocorre no mesmo contexto que a dos vinhos rosados tranquilos, privilegiando frequentemente solos argilo-calcários ou de argila saibrosa mais profundos. Os produtores constataram que o vinho engarrafado e conservado em cave podia, no final do inverno, passar por uma segunda fermentação. O domínio empírico desta «segunda fermentação espontânea» levou, em primeiro lugar, à produção de vinhos «frisantes», sobretudo a partir da casta *chenin* B. Esta casta, tardia, implantada nas condições ambientais da região de Saumur, desenvolve características que a tornam especialmente apta à produção de vinhos espumantes frescos, de bolha fina, com aromas de frutos, flores e confeitaria. Esta aptidão foi explorada desde o início do século XIX, com o domínio do processo de «segunda fermentação em garrafa» para a produção de vinhos espumantes de qualidade.

É dada especial atenção à vindima, para assegurar que as uvas são colhidas em perfeito estado de maturação e com um bom equilíbrio entre o açúcar e a acidez, necessário para garantir a frescura, uma boa fermentação secundária e um bom potencial de guarda. Além disso, a presença de caves subterrâneas, em especial no coração do «Anjou blanc», constitui um fator favorável à produção destes vinhos, que requerem espaços amplos de armazenagem e de manuseamento, em condições de luz, humidade e temperatura ideais. Este rigor e domínio técnico foram aplicados às castas tintas, para uma produção mais limitada de vinhos espumantes de qualidade rosados.

Munidos da experiência adquirida durante mais de um século, os produtores têm o perfeito domínio do processo de produção dos vinhos espumantes de qualidade. O estágio sobre borras com uma duração mínima de 9 meses contribui para o desenvolvimento da complexidade dos vinhos.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Área de proximidade imediata (1)

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada.

Descrição da condição:

A área de proximidade imediata, definida por derrogação para a vinificação e elaboração dos vinhos rosados tranquilos, para a vinificação, elaboração e estágio dos vinhos brancos e tintos tranquilos passíveis ou não de beneficiarem da denominação geográfica complementar «Puy-Notre-Dame» e para a vinificação, elaboração, estágio e acondicionamento dos vinhos espumantes de qualidade é constituída pelo território dos seguintes municípios, com base no *Code officiel géographique* de 2021:

Vinhos tranquilos brancos e rosados

Departamento de Deux-Sèvres: Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton, Louzy, Plaine-et-Vallées (território do município delegado de Oiron), Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (território dos municípios delegados de Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde e do antigo município de Thouars), Val en Vignes (território dos municípios delegados de Bouillé-Saint-Paul, Cersay e Saint-Pierre-à-Champ)

Departamento de Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil

Departamento de Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon (território do antigo município de Ancenis), Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (território do município delegado de Anetz), Vallet

Departamento de Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Antoigné, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance, Cernusson, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (território dos municípios delegados de Chanzeaux, La Jumellière e Valanjou), Cléré-sur-Layon, Denée, Dénezé-sous-Doué, Doué-en-Anjou (território dos municípios delegados de Brigné, Concourson-sur-Layon, Montfort e Saint-Georges-sur-Layon), Les Garennes-sur-Loire, Gennes-Val-de-Loire (território dos municípios delegados de Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies et Le Thoureil), Huillé-Lézigné (território dos municípios delegados de Huillé), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (território dos municípios delegados de Ingrandes), Jarzé Villages (território dos municípios delegados de Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon Mauges-sur-Loire (território dos municípios delegados de La Chapelle-Saint-Florent, Le Marillais, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine e Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (território dos municípios delegados de Fontaine-Milon), Montilliers, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (território dos municípios delegados de Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré, Saint-Laurent-des-Autels, La Varenne), Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Rives-de-Loir-en-Anjou, Rochefort-sur-Loire, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Sigismond, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Terranjou, Tuffalun, Val-du-Layon, Varennes-sur-Loire, Verrie, Verrières-en-Anjou

Área de proximidade imediata (2)

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada.

Descrição da condição:

A área de proximidade imediata, definida por derrogação para a vinificação e elaboração dos vinhos rosados tranquilos, para a vinificação, elaboração e estágio dos vinhos brancos e tintos tranquilos passíveis ou não de beneficiarem da denominação geográfica complementar «Puy-Notre-Dame» e para a vinificação, elaboração, estágio e acondicionamento dos vinhos espumantes de qualidade é constituída pelo território dos seguintes municípios, com base no *Code officiel géographique* de 2021:

Vinhos tintos tranquilos

Departamento de Deux-Sèvres: Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton, Louzy, Plaine-et-Vallées (território do município delegado de Oiron), Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (território dos municípios delegados de Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde e do antigo município de Thouars), Val en Vignes (território dos municípios delegados de Bouillé-Saint-Paul, Cersay e Saint-Pierre-à-Champ)

Departamento de Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil

Departamento de Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon (território do antigo município de Ancenis), Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (território do município delegado de Anetz), Vallet

Área de proximidade imediata (3)

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada.

Descrição da condição:

Departamento de Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Antoigné, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Bellevigne-les-Châteaux (território dos municípios delegados de Chacé e Saint-Cyr-en-Bourg), Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance, Cernusson, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (território dos municípios delegados de Chanzeaux, La Jumellière e Valanjou), Cléré-sur-Layon, Denée, Dénezé-sous-Doué, Doué-en-Anjou (território dos municípios delegados de Brigné, Concourson-sur-Layon, Montfort, Saint-Georges-sur-Layon), Les Garennes sur Loire, Gennes-Val-de-Loire (território dos municípios delegados de Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies et Le Thoureil), Huillé-Lézigné (território do município delegado de Huillé), Ingrandes-Le-Fresne sur Loire (território do antigo município de Ingrandes), Jarzé Villages (território do município delegado de Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire (território dos municípios delegados de La Chapelle-Saint-Florent, Le Marillais, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine e Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (território do município delegado de Fontaine-Milon), Montilliers, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (território dos municípios delegados de Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré, Saint-Laurent-des-Autels e La Varenne), Parnay, Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Rives-de-Loir-en-Anjou, Rochefort-sur-Loire, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Sigismond, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou, Tuffalun, Turquant, Val-du-Layon, Varennes-sur-Loire, Varrains, Verrie, Verrières-en-Anjou

Área de proximidade imediata (4)

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada.

Descrição da condição:

Denominação geográfica complementar «Puy-Notre-Dame»

Departamento de Deux-Sèvres: Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton, Louzy, Plaine-et-Vallées (território do município delegado de Oiron), Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (território dos municípios delegados de Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde e antigo município de Thouars), Tourtenay, Val en Vignes (território dos municípios delegados de Bouillé-Saint-Paul, Cersay e Saint-Pierre-à--Champ)

Departamento de Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil

Departamento de Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon (território do antigo município de Ancenis), Le Loroux--Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (território do município delegado de Anetz), Vallet

Departamento de Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu--sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Bellevigne-les-Châteaux (território dos municípios delegados de Chacé e Saint-Cyr--en-Bourg), Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance, Cernusson, Chalonnes--sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (território dos municípios delegados de Chanzeaux, La Jumellière e Valanjou), Cléré-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Dénezé-sous--Doué, Doué-en-Anjou (território dos municípios delegados de Brigné, Concourson-sur-Layon, Forges, Montfort e Saint-Georges-sur-Layon), Fontevraud-l'Abbaye, Les Garennes-sur-Loire, Gennes-Val-de-Loire (território dos municípios delegados de Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies e Le Thoureil), Huillé-Lézigné (território do município delegado de Huillé), Ingrandes-Le-Fresne sur Loire (território do antigo município de Ingrandes), Jarzé Villages (território do município delegado de Lué-en-Baugeois), Louresse--Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire (território dos municípios delegados de La Chapelle-Saint-Florent, Le Marillais, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine et Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (território do município delegado de Fontaine-Milon), Montilliers, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (território dos municípios delegados de Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré, Saint-Laurent-des-Autels e La Varenne), Parnay, Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Rives-de-Loir-en-Anjou, Rochefort-sur-Loire, Rou-Marson, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur--Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Melaine--sur-Aubance, Saint-Sigismond, Saumur, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou, Tuffalun, Turquant, Val-du-Layon, Varennes-sur-Loire, Varrains, Verrie, Verrières-en-Anjou

Departamento de Vienne: Curçay-sur-Dive, Glénouze, Ranton, Ternay

Área de proximidade imediata (5)

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada.

Descrição da condição:

Vinhos espumantes de qualidade brancos e rosados

Departamento de Deux-Sèvres: Louzy, Plaine-et-Vallées (território do município delegado de Oiron), Saint-Cyr-la--Lande, Thouars (território do município delegado de Sainte-Radegonde e do antigo município de Thouars)

Departamento de Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil

Departamento de Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon (território do antigo município de Ancenis), Le Loroux--Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (território do município delegado de Anetz), Vallet

Departamento de Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance (território dos municípios delegados de Alleuds, Brissac--Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saulgé--l'Hôpital et Vauchrétien), Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chemillé-en-Anjou (território dos municípios delegados de Chanzeaux, La Jumellière e Valanjou), Chaudefonds-sur-Layon, Denée, Les Garennes-sur-Loire, Huillé-

Lézigné (território do município delegado de Huillé), Ingrandes-Le-Fresne sur Loire (território do antigo município de Ingrandes), Jarzé Villages (território do município delegado de Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Mauges-sur--Loire (território dos municípios delegados de La Chapelle-Saint-Florent, Le Marillais, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean--sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine e Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (território do município delegado de Fontaine-Milon), Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (território dos municípios delegados de Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré, Saint-Laurent-des-Autels et La Varenne), La Possonnière, Rives-de-Loir-en-Anjou, Rochefort-sur-Loire, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Sigismond, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Terranjou (território dos municípios delegados de Chavagnes e Notre-Dame-d'Allençon), Tuffalun (território dos municípios delegados de Louerre e Noyant-la-Plaine), Turquant, Val-du-Layon, Varennes-sur--Loire, Verrières-en-Anjou

Acondicionamento dos vinhos espumantes de qualidade

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Acondicionamento na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

Os vinhos espumantes de qualidade são elaborados por segunda fermentação em garrafa. O período de estágio sobre borras em garrafa não pode ser inferior a nove meses a contar da data de adição do licor de tiragem.

Os vinhos espumantes de qualidade são produzidos e comercializados na garrafa em cujo interior se realizou a segunda fermentação, com exceção dos vinhos vendidos em garrafas de volume inferior ou igual a 37,5 centilitros ou superior a 150 centilitros.

Rotulagem

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

As menções facultativas que, nos termos das disposições da União, podem ser regulamentadas pelos Estados--Membros, são inscritas nos rótulos em carateres de dimensão igual ou inferior, tanto em altura como em largura e espessura, ao dobro dos carateres que compõem o nome da denominação de origem controlada.

O nome da denominação de origem controlada pode ser completado pela denominação geográfica «Val de Loire» para os vinhos que satisfaçam as condições de produção previstas para essa denominação geográfica no caderno de especificações.

As dimensões dos carateres da denominação geográfica «Val de Loire» não podem ultrapassar, em altura e largura, dois terços da dimensão dos carateres que compõem o nome da denominação de origem controlada.

Denominação geográfica complementar

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

O nome da denominação de origem controlada «Saumur» pode ser completado pela denominação geográfica complementar «Puy-Notre-Dame», caso os vinhos satisfaçam as condições de produção previstas para essa denominação geográfica complementar no caderno de especificações.

É obrigatória a indicação do ano de colheita nos vinhos que beneficiam da denominação geográfica complementar «Puy-Notre-Dame». A indicação do ano de colheita é reservada ao vinho produzido na sua totalidade a partir da colheita do ano em causa.

Menção «primeur» ou «nouveau»

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

O nome da denominação de origem controlada pode ser completado com a menção «primeur» ou «nouveau», para os vinhos rosados tranquilos que satisfaçam as condições previstas para essa menção no caderno de especificações.

É obrigatória a indicação do ano de colheita nos vinhos que beneficiam da menção «primeur» ou «nouveau».

Unidade geográfica mais pequena

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

Pode figurar no rótulo dos vinhos que beneficiam da denominação de origem controlada o nome de uma unidade geográfica mais pequena, desde que:

— se trate de um lugar registado no cadastro;

— conste da declaração de colheita.

As dimensões dos carateres do nome do lugar registado no cadastro não podem exceder, tanto em altura como em largura, metade da dimensão dos carateres que compõem o nome da denominação de origem controlada.

As uvas devem ser provenientes, na sua totalidade, da unidade geográfica especificada.

Hiperligação para o caderno de especificações

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-f4c206bf-a7d3-491f-a16b-36208e5ff72e